



OXS

Alto Adige Lagrein DOC 2018

Un rosso elegante, con una forte identità che coniuga il miglior Terroir alla nostra tradizione vinicola. Un vino tipico dell'Alto Adige: solido e robusto come un bue.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino intenso

Olfatto: note vellutate di frutta, di mora e frutti di bosco.

Gusto: rustico ma elegante, di media intensità e dalla vellutata struttura tannica.

IN ABBINAMENTO

Ideale con piatti di selvaggina e carni rosse come per esempio gli arrosti. Particolarmente adatto per la mescita al bicchiere.

VINIFICAZIONE

12 giorni di fermentazione in vasche di acciaio.

Fermentazione malolattica e affinamento in grandi botti di rovere per diversi mesi.

COLPO D'OCCHIO

Varietà delle uve ed età delle viti: Lagrein, da 15 a 30 anni.

Località: Prutznai e Galgenwiese 240 - 300 m s.l.m.

Terreno: ghiaia argillosa.

Forma di allevamento: impianto a spalliera e a pergola.

Viticultura naturale integrata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16 - 18 °C

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO 4 anni

ALCOL 13 % vol

ACIDITÀ 5,3 g/l

RESIDUO ZUCCHERINO 1,1 g/l